



KAISER ROLL BROWN MULTI SEEDED

MIT RÄUCHERLACHS, SPINAT UND SPIEGELEI.

ZUTATEN

- ♥ Butter oder Margarine
- ♥ Räucherlachs-Scheiben
- ♥ Frische Spinatblätter
- ♥ Ei

ZUBEREITUNG

- 1 Frische junge Spinatblätter unter Rühren anbraten und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Bei mehreren Portionen kann dies schon vorbereitet werden. Es ist jedoch nicht notwendig, den Spinat zuerst zu braten. Auch rohe junge Spinatblätter passen gut dazu.
- 2 Das Ei in der Pfanne braten.
- 3 Schneiden Sie die Kaiserbrötchen horizontal durch und streichen Sie etwas Butter oder Margarine auf beide Seiten.
- 4 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit dem Spinat, dann den geräucherten Lachs und das Spiegelei. Zum Schluss mit etwas groben Meersalz und/oder Chili-Flocken bestreuen.
- 5 Das Sandwich zuklappen.

PRODUKTINFORMATIONEN

4294347 
Kaiser roll brown multi seeded



 60g	 Ø 10cm
 100	 28
 15Min.	
 210°C	 180°C für 11-13Min.
VORGEBACKEN	

Klassisches braunes Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten aus Weizenmehl und geröstetem Gerstenmalzmehl, angereichert mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen, dekoriert mit Leinsamen und Sesamsamen.


La Lorraine
Baking passion

